

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. H. Puspitasari, Sedapnawati: S. Budiyanto. (1989). *Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi-IPB. Bogor.
- Ariyani, N. (2010). *Formulasi Tepung Campuran siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka, Mocal Dengan Penambahan Maltodektrin Serta Aplikasinya Serta Sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam*. Skripsi. Universitas Jendral Soedirman.
- Atwell, W. A. (2001). *Wheat Flour*. American Association Of Cereal Chemists. USA
- Azhariati, R.; S. Anggrahini.; dan Z. Noor. (2002). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kerusakan  $\beta$ -Karoten Mi Ubi Kayu Yang Diperkaya Tepung Labu Kuning. *Agritech* Vol. 22(4):153-157.
- Brauman, A, S. Keleke, M. Malonga, A. Miambi and F. Ampe. (1996). Microbiological and Biochemical Characterization of Cassava Retting a Traditional Lactic Acid Fermentation for Foo-Foo (Cassava Flour) Production. *American Society for Mikrobiology* Vol. 62(8):2-5 <http://www.Ajol.info/index.php/ajb/article/viewFile/57861/46231> diunduh tanggal 1 November 2011.
- BSN. (2000). Standarisasi Nasional Indonesia 01-3551-2000: Mie Instan. Pusat Standarisai Departemen Perindustrian. Jakarta. [http://caripdf.com/download/index.php?name=SNI20%mie20%instan&file=foodnutrisys.com/SNI/SNI\\_Mi\\_instan\\_new](http://caripdf.com/download/index.php?name=SNI20%mie20%instan&file=foodnutrisys.com/SNI/SNI_Mi_instan_new). diunduh tanggal 6 November 2011.
- BSN. (2011). Stanadrisasi Nasional Indonesia 7622-2011: Tepung Mokaf. Pusat Standarisai Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Canovas, G.V.B. and H.V.Mercado. (1996). *Dehydration of Foods*. Chapman & Hall. New York.
- de Man, J. M. (1997). *Principle Of Chemistry*. (Terjemahan: Kimia Makanan, Padmawinata, K.). Institut Teknik Bandung. Bandung.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Fellows. (2000). *Food Processing Technology Second Edition*. CRC Press. USA.
- Ferrer, C. P. (2007). *Lactobacillus Plantarum From Application to Protein Expression*. Faculty of Natural And Enviromental Sciences. University of Kuopio. Finland.

- Hartoyo, A dan F. H. Sunandar. (2006). Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L) Kecambah Kedelai (*Glycine max* Merr.) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiata* L) Sebagai Substitusi Parsial Terigu Dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya energi Protein. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. XVII(1):50-56.
- Hidayat, B. (2008). *Pengembangan Formulasi Produk Mie Berbahan Baku Pati Ubi Kayu*. <http://lemlit.unila.ac.id/file/arsip%202009/SATEK%202008/VERSI%20PDF/bidang%207/VII-29.pdf> Diunduh tanggal 7 November 2011.
- Hou, G and M. Krouk. (1998). Asian Noodle Technology. *Technical Bulletin* Vol. XX Issue 12:1-10.
- Kalsum, N. dan Dwi, E. N. (2009). Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung Instan Berbahan Baku Tepung Jagung Tinggi Protein. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 9 (2): 47-54.  
[http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/92094754\\_1410-5020.pdf](http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/92094754_1410-5020.pdf) diunduh tanggal 7 Novemeber 2011.
- Kruger, J.E., R.B.Matsuo and J.W. Dick. (1996), *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemis Inc. Minnesota.
- MacDougall, D. B. (2002). *Colour in Food: Improving Quality*. New York: CRC Press.
- Matz, S.A. (1992). *Bakery, Technology and Engineering*, 3<sup>rd</sup> ed. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Meilgaard, M, G. V. Civille and B. T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. New York.
- Muchthadi, D. (2001). Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.XII(1):61-62
- Muhandri, T dan Subarna. (2009). Pengaruh Kadar Air, NaCl, dan Jumlah Passing Terhadap Karakteristik Reologi Mi Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.XX(1):73-75.
- Owens. (2004). *Cereal Processing. Technology*. CRC Press. New York.
- Park, C. S And Byung, K. B. (2004). Relationship Between Protein Characteristic And Instant Noodle Making Quality Of Wheat Flour. *Cereal Chem* Vol. 81(2): 159-164.
- Palungkun, R. (1996). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Potter, N. N. (1987). *Food Science*. CBS Publishers and Distributors. India

- Prabowo, B. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ray, B. (1996). *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press. New York.
- Rehm, H.J. and G. Reed. (1981). *Biotechnology*. Verlag chemie. Weinheim.
- Rohadi. (2005). Karakteristik Mi Kering yang Dihasilkan Dari Substitusi Terigu (*Triticum vulgare*) Dengan Pati Mocaf (*Artocarpus communi* Linn.). Universitas Semarang. <http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/3206107115.pdf> diunduh Tanggal 8 November 2011.
- Rosida dan A.S. Nurasih. (2008). Kajian Konsentrasi Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi pada Pembuatan Tepung Pati Singkong Asam. *Agritech* Vol.28(3): 1-5.
- Rukmana, R; Y. Yuniarsih. (2001). *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Santoso, H. B. (2003). *Air Kelapa Limbah Penuh Khasiat*. <http://dishutbun.mitrakab.go.id/?p=325> Diunduh tanggal 7 November 2011.
- Sarwono, B. (1996). *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Seib, P. A., X. Liang, F., Guan, Y. T., Liang and H. C. Yang. (2000). Comparison of Asian Noodles from Some Hard White and Hard Red Wheat Flours. *Cereal Chem.* 77(6):816–822. American Association of Cereal Chemists, Inc. USA. <http://www.aaccnet.Org/cerealchemistry/articles/2000/1018-07R.pdf> diunduh tanggal 9 November 2011.
- Sobowale, A. O, Olurin, T. O., and Oyewole, O. B. (2007). Effect of Lactic Acid Bacteria Starter Culture Fermentation of Cassava on Chemical and Sensory Characteristics of Fufu Flour. *African Journal of Biotechnology* Vol. 6 (16): 1954-1958. <http://www.academicjournals.org/AJB> diunduh tanggal 1 November 2011.
- Sopian, A., R. Thahir dan T. R. Muchtadi. (2005). Pengaruh Penengrangan Dengan Far Dryer, Oven Vakum dan Freeze Dryer Terhadap Warna, Kadar Total Karoten, Beta Karoten dan Vitamin C Pada Daun Bayam (*Amaranthus tricolor* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XVI(2): 134-141
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocal) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.

- Subagio, A. (2010). Mocaf-HF: Tepung Lokal Kaya Serat dan Bebas Gluten. *Food Review* Vol. V(5): 48-49
- Suriani, A. I. 2008. *Mempelajari Pengaruh Pemanasan Dan Pendinginan Berulang Terhadap Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (Marantha arundinacea) Termodifikasi*. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Taub, I.A and R.P. Singh. (1998). *Food Storage Stability*. CRC Press.USA.
- Walpole, R.E., R.H. Myers and S.L.Myers. (1998). *Probability and Statistics for Engineers and Scientist*. Prentice Hall int inc. New Jersey.
- Westby, A. (2002). Cassava Utilization, Storage and Small-Scale Processing. Cassava: Biology, Production and Utilization. [http://www.researchintouse.com/nrk/RIUinfo/outputs/R7497\\_a.pdf](http://www.researchintouse.com/nrk/RIUinfo/outputs/R7497_a.pdf) Diunduh Tanggal 8 November 2011.
- Widiastuti, D. (2010). *Pemanfaatan Daun Cincau Hijau (Cyclea borbata) Sebagai Sumber Serat Pada Mie Basah Berbasis Tepung Mocal (Modified Cassava Flour)*. Skripsi Strata 1. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Winarno, F. G, S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zayas, J. F. (1996). *Functional of Proteins in Food*. Spinger-Verlag Berlin Heidelberg. German.